

Сковорода многофункциональная электрическая объемом 25 литров Rational VCC 112L V135100.01

Основные характеристики

Подключение	380 В
Опрокидывание	электрическое
Объем чаши	25 л
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Мощность	28 кВт
Ширина	1102 мм
Глубина	908 мм
Высота	428 мм
Вес (без упаковки)	132 кг
Страна-производитель	Германия

Описание

Многофункциональная сковорода [Rational VCC 112L V135100.01](#) предназначена для варки, жарки и обжаривания во фритюре мяса, рыбы, овощей и гарниров, блюд из яиц, супов и соусов, молочных блюд и десертов на предприятиях общественного питания.

Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном и центральным регулятором с функцией Push для подтверждения ввода данных.

Режимы приготовления:

Режим VarioCooking Control®

Режимы Finishing® и "Сервис"

Ручной режим

Особенности:

350 программ приготовления

Функция приготовления методом "Дельта-Т"

Подъемное устройство AutoLift

Автоматическое устройство заполнения VarioDose, работающее с точностью до литра

Запатентованная нагревательная система VarioBoost

Слив воды после варки продуктов или, соответственно, после очистки аппарата непосредственно через тигель:

Без переворачивания

Без сливного желоба в полу

Регулировка процессов приготовления с помощью микропроцессора

Цифровая индикация температуры

Цифровой таймер (0-24 часа) с постоянной настройкой; выбор формата отображения времени: часы / минуты или минуты / секунды

Часы реального времени (24 часа)

Индикация заданных и фактических значений

Возможность настройки языка сообщений, отображаемых на экране

Выбор единицы измерения температуры: °C или °F

Рабочие и предупреждающие сообщения

Термокерн, измеряющий температуру в 6 точках, запатентованный держатель термозонда

Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавной регулировкой струи

Бесшовный тигель с закругленными краями переворачивается с помощью электроцилиндра

Вывод НАССР-данных и обновление ПО через встроенный интерфейс USB

Руководство по эксплуатации выводится на дисплее аппарата с учетом выполняемой операции

Диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений

Предохранительный ограничитель температуры

Материал внутри и снаружи: специальная сталь DIN 1.4301

Встроенный выключатель

Возможна установка без сливного желоба в полу

Класс защиты: IP X5

Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

Общий объем: 50 л

Производительность в день: от 50 до 100 порций

Количество чаш: 2

Максимальная температура внешней обшивки тигеля: 70 °C

Высота ножек: от 15 до 60 мм

Труба подачи воды: 3/4"

Сливная труба: 40 мм

Опции (заказываются отдельно):

Подставка